



Par la Comédie des Mets



## INGRÉDIENTS - 6/8 personnes

### **Ganache au chocolat noir:**

- Chocolat noir 55%: 350g
- Crème liquide entière: 250g
- Beurre: 50g



## PRÉPARATION

1. Dans une casserole, portez la crème liquide à ébullition.
2. Versez lentement le mélange bouillant sur le chocolat et le beurre.
3. A l'aide d'un fouet, mélangez.
4. Coulez immédiatement sur le fond de tarte cuit. Laissez reposer au frais 2 heures environ et servez à température ambiante.